



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Rev.: 12
Fecha: 08/24
Página 1 de 1

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Harina espelta integral.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de espelta integral, molturada por el sistema artesano de piedras.

COMPOSICIÓN Grano de espelta.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Humedad	35%	
	Ceniza %	0.5 – 0.6	
	Acidez Grasas en MG.KOM	Máx. 40 Mg. KOH por 100g	
	Proteínas	10 – 12%	
	Gluten Húmedo	35.5%	
	Gluten Seco	Consistente, resistente y elástico.	
	Índice de caída (Harberg)	229	
	Índice de maltosa	1.8 – 2.7	

VIDA ÚTIL La fecha de consumo preferente es 3 meses a partir de la fecha de envasado.

IDENTIFICACIÓN LOTE AA/MM/DD

DATOS LOGISTICOS

PRESENTACIÓN Sacos de papel de uso alimentario.

ENVASADO Formato 25kgs, 10kgs y 5kgs.

ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN Almacenar el producto en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar. Temperatura recomendada <20°C.

DATOS RELATIVOS AL USO Y CONSUMO

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR Y ALERGENOS Contiene gluten. Puede contener trazas de altramuza, trazas de soja y trazas de mostaza.

VALOR NUTRICIONAL (100g producto)

Valor energético	1448.4KJ	Azúcares	2.6g
Grasas totales	2.3g	Proteínas	12.2g
Ácidos grasos saturados (AGS)	0.3g	Sal	-g
Hidratos de Carbono	64g	Fibra	8.7g